



Cabernet Sauvignon

Classificazione: I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Sistema di allevamento: pergola doppia, Guyot.

Produzione per ettaro: 110 q/ha

Tipo di raccolta: manuale.

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura e pigiatura delle uve, fermentazione in rosso per 8 - 10 giorni a temperatura controllata (20°C.), fermentazione malolattica.

Affinamento: 2 mesi in botti di cemento vetrificato e 4 mesi in barrique "scariche" di 4 anni.

Colore: intense tonalità rosso rubino profondo con evidenti sfumature di rosso porpora.

Profumo: molto intenso e fine, fruttato (ribes nero, amarena, prugna, mirtillo, spesso percettibili in forma di confetture), elegantemente erbaceo e vegetale (peperone e foglia di fico) con leggere note mentolate.

Sapore: ottimo equilibrio tra freschezza, tannicità e morbidezza, notevole struttura e importante persistenza gusto-olfattiva.

Gradazione alcolica: 13%.

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 3 anni.

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia qualche minuto prima e servire a 18 - 20°C.

Abbinamenti gastronomici: salumi e insaccati, pasta e fagioli, carni alla brace, brasati, arrostiti, formaggi stagionati.



BERGAMINI
Azienda Agricola